



## ISTITUTO COMPRENSIVO SAPONARA

Via Firenze - Saponara (ME) - Tel. /Fax 090/333120  
Via Antonello – Spadafora – Tel./Fax 090/9941778  
Corso F. Saija, 86 – Rometta Marea – Tel./Fax 090/9961742  
Cod. fiscale: 97062220831 – Cod. meccanografico: MEIC87400N  
e-mail: [meic87400n@istruzione.it](mailto:meic87400n@istruzione.it) - pec: [meic87400n@pec.istruzione.it](mailto:meic87400n@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.icsaponara.gov.it](http://www.icsaponara.gov.it)

### Circolare n. 270

**Ai docenti designati  
Ai genitori degli alunni  
delle scuole dell'infanzia  
di Rometta Centro e Marea  
e delle classi prime  
delle scuole primarie  
Scarcelli e di Saponara M.  
sito web  
Atti**

**OGGETTO: visita guidata alla fattoria “Pozzo Perla” di Barcellona P.G. - 07-05-2019.**

Si comunica che **martedì 7 maggio p.v.** gli alunni di 5 anni delle scuole dell'infanzia di Rometta Centro e Rometta Marea e delle classi I delle scuole primarie di Scarcelli e di Saponara Marittima effettueranno una visita guidata alla fattoria didattica “ Pozzo Perla ” di Barcellona P.G. Gli alunni saranno accompagnati dai docenti in servizio nelle classi interessate, secondo il programma di seguito illustrato.

**Pullman n.1: docente coordinatore Giacobbo Barbara**

Rometta Centro

Partenza ore 7.45 da S. Cono di Rometta Centro; rientro previsto per le ore 13.30 allo stesso luogo.

Alla partenza gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi genitori al punto di raccolta ,  
dove saranno prelevati dagli stessi al ritorno.

| Sez. | n. partecipanti | Docente accompagnatore |
|------|-----------------|------------------------|
| A    | 6               | Musolino Rosaria       |

Rometta Marea

Partenza ore 8,15 da Piazza Padre Pio di Rometta Marea; rientro previsto per le ore 13.00 allo stesso luogo.

Alla partenza gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi genitori al punto di raccolta; al rientro saranno accompagnati dai loro docenti alla vicina sede scolastica..

| Sez.      | n. partecipanti | Docenti accompagnatori          |
|-----------|-----------------|---------------------------------|
| A         | 20              | Insana Maria e Giacobbo Barbara |
| B - D - E | 3 – 3 - 6       | D'Amico Caterina                |

**Pullman n.2: docente coordinatore Benevento Rosanna**

Scarcelli

Partenza ore 8.00 da Via Kennedy di Saponara Centro (all'altezza del ponte); rientro previsto per le ore 13.15 allo stesso luogo.

Alla partenza gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi genitori al punto di raccolta dove saranno prelevati dagli stessi al ritorno.

| Classe | n. partecipanti | Docente accompagnatore |
|--------|-----------------|------------------------|
| I A    | 9               | Benevento Rosanna      |

Saponara Marittima

Partenza ore 8.15 dalla Piazza antistante la Chiesa di S. Domenico; rientro previsto per le ore 13.00 allo stesso luogo.

Alla partenza gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi genitori al punto di raccolta, dove saranno prelevati dagli stessi al ritorno.

| Classe | n. partecipanti | Docenti accompagnatori                          |
|--------|-----------------|-------------------------------------------------|
| I A    | 4               | Brunetto Carmela e Tuttocuore Marzia (sostegno) |

## PROGRAMMA

Ore 9.15: Presumibile arrivo alla fattoria didattica.

Accoglienza da parte degli operatori.

Inizio delle proposte educative, con la visita guidata della struttura.

“*Gli animali della fattoria*”: gli alunni avranno modo di vedere da vicino gli animali presenti (asini, maialini, anatre, galli e galline, caprette, pavoni, conigli e persino tartarughe marine).

Ore 10.15 - 10.30 Pausa merenda

Ore 10.30 -12.30 Partecipazione al laboratorio “*Dalla spiga alla pagnotta*”.

Il laboratorio comprende due momenti: una parte teorica ed una pratica.

Durante la parte teorica i piccoli avranno modo di apprezzare l’importanza dei cereali nell’alimentazione, con particolare attenzione al grano ed ai suoi derivati.

Attraverso un percorso, dalle antiche alle moderne tecniche di lavorazione del grano, i bambini apprenderanno quale sia il lavoro dell’ agricoltore e le varie fasi in cui si articola la sua produzione (semina, mietitura, ecc.)

Durante la parte pratica, prepareranno l’impasto e con le loro manine si cimenteranno nel dare forma all’impasto producendo panini. Questa fase è molto importante perché darà modo ad ogni singolo soggetto di esercitare le proprie capacità manipolative, attraverso un’attività rilassante e ricreativa.

A conclusione dell’esperienza degustazione del pane caldo, cotto nel forno a legna, condito con olio biologico.

Ore 12.30: partenza verso i luoghi di provenienza

**Per ragioni tecnico organizzative si raccomanda ai sigg.ri genitori la massima puntualità nel raggiungere i luoghi di raduno.**

Si richiede l’espletamento delle consuete misure di comunicazione e di autorizzazione da parte dei genitori.

Con la presente si formalizza l’incarico di accompagnatore ai docenti menzionati.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Emilia Arena*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ex art. 3, comma 2, D.L. 39/1993